MEMORIAS, E EXTRACTOS SOBRE A PIPEREIRA NEGRA

(Piper *nigrum* L.)

QUE PRODUZ O FRUCTO CONHECIDO VULGARMENTE PELO NOME DE

PIMENTA DA INDIA

'os quaes se trata da sua cultura, commercio, usos, &c. &c.

PUBLICADAS

DEBAIXO DOS AUSPICIOS E ORDEM

DE SUA ALTEZA REAL

) PRINCIPE DO BRASIL

NOSSO SENHOR

POR

Fr. JOSE' MARIANO VELLOSO

Menor Reformado da Provincia do Rio de Janeiro.

LISBOA,

Offic. de Joaõ Procopio Correa da Silva

Impressor da Santa Igreja Patriarcal

ANNO M. DCC. XCVIII.

SENHOR.

TEnho a ſatisfaçaõ de apreſentar á
. ALTEZA REAL a Memoria com-
oſta em Goa ſobre a cultura da Pipe-
ira negra, vulgo Pimenteira, por
ccaſiaõ da remeſſa, que fez das ſuas
lantas para o Braſil o Illuſtriſſimo
ranciſco da Cunha, General, que en-
aõ era daquelle Eſtado, por ordem de
. MAGESTADE, e de cuja impreſſaõ
i encarregado.

E para que eſte papel foſſe mais com-
leto, e naõ careceſſem os cultivadores
raſilienſes de alguma inſtrucçaõ mais,
e fiz accreſcentar, o que eſcrevèraõ ſo-

bre ella o Hollandez Guilherme Piso , o
Inglez Edward , o Francez Savary
Assim virão a ter em hum corpo , o que se
achava espalhado por diversos Autho
res. Terão huma collecção mais copio
sa no IV. Tomo do Fazendeiro do Bra
sil , no qual se tracta das Especiarias ;
onde se lhes farão ver todas as Piperei
ras Indigenas , de que tanto abund
aquelle paiz , á excepção desta.

Não duvido que os nossos Cultiva
dores Especieiros , ou de Especiarias sa
berão , unindo as suas reflexões á estas
que agora se lhe dão sobre este assumpto
fazer-nos ver dentro de pouco tempo hu
ma cultura propria do paiz.

Queirão os Ceos premiar as Sant
intenções de V. ALTEZA REAL co
a satisfação de ver crescer e avult
o commercio nacional com a introducçã
destes , e de outros novos generos , q
incançavelmente procura que se cult
vem , e dar a V. ALTEZA REAL a
seus fieis Vassallos por multiplicados a
nos. Assim de todo o coração deseja

O mais humilde Vassallo

Fr. José Mariano da Conceição Veloso.

MEMORIA I.

Que acompanhou a remessa da Planta trepadeira da Pipereira de Goa, feita pelo Illustrissimo Francisco da Cunha e Menezes, então Governador e Capitaõ General do Estado da India, para os lugares do destino da sua transplantação.

ADVERTENCIA.

EM Janeiro de 1787, se dispozeraõ em caixotes cheios de terra as pequenas Plantas nascidas á discrição, e que por casualidade se acharaõ ao pé da Pipereira, quando se procuravaõ as suas varas para a transplantação. Estas varas, e as Plantinhas, que se acháraõ em pequena quantidade, sendo levadas com cuidado, e diligencia para as Colonias da America Portugueza, promettem pela sua cultura, e estabelecimento naõ pequenas utilidades, das quaes se tem aproveitado até aqui os póvos da Asia: pois esta Especiaria, taõ procurada por todas as Nações da Europa, faz hum dos mais importantes ramos de Commercio da India.

O graõ da Pimenta, eftando perfeitamen
te maduro, cahido, e retido na terra, com
fuccede, quando fe defprende da efpiga, n
mezes de Fevereiro até Maio, e com as chu
vas dos mezes de Junho até Novembro, ve
geta, e crefce nas pequenas Plantas, co
mo as que fe acháraõ, do comprimento d
hum palmo, pouco mais ou menos.

A pouca reflexaõ, de quem olhou pa
eftes novos producto do graõ da Pimenta, c
mo novos olhos, brotados da raiz da Pip
reira, fez perfuadir que do graõ da Piment
naõ podia nafcer a Pipereira. E foffe p
efte, ou por qualquer outro motivo proc
ráraõ os habitantes defte terreno, femear
Pimenta por varas, ou vergontas da ram
gem da Trepadeira: tranfplantando-as
principio do Inverno. Poupa-fe, por efte m
do, a rega nos feis mezes, que dur
as chuvas na India: pofto que nos mezes
Abril, e Maio, faõ regadas fó no primei
anno, para naõ morrerem os novos, e tenr
olhos com o calor exceffivo do Sol, que
experimenta neftas paragens por efte temp

As varas da Trepadeira da Pipereira, q

remetem, foraõ tiradas de efgalhos novos, que naõ tinhaõ produzido o graõ da Pimenta, por fe confiderarem como mais vantajofas, e vigorofas para o defembaraço da vegetaçaõ.

A terra, de que fe encheraõ os caxotinhos, foi tomada das cavidades do terreno, em que a enxurrada do Inverno faz o depofito de folhagem de arvores, que apodrece. Reputa-fe efta a melhor para a primeira fementeira de qualquer graõ. A folha frefca de arvores, juntamente com a bofta de vacca, pofta em covas, onde fe deixa apodrecer; ou a cinza dos fogões he o eftrume muito mais brando, e proprio, de que fe ufa na cultura da Pipereira. Mas a mefma Pipereira nafce, e vegeta grandemente em varios terrenos, fem o maior cuidado, quafi como huma Trepadeira bravia, originaria deftes Climas, e chega a engroffar o feu pé quafi hum palmo de diametro; mas em Goa o feu maior crefcimento he de duas ou tres pollegadas.

A frefcura, a humidade, e a fega, faõ os que contribuem, para que as Plantas, ou fuas varas femeadas, tenhaõ a fua verdura,

e crescimento. No decurso da viagem se dev
ter cuidado, a que recebaõ alguma restea d
Sol, que naõ as creste; e o sereno da noit
que he util; evitando-se do modo possi
vel, que lhes toque a espuma do mar, qu
por hum fumo ou vapor subtil, costuma á
vezes levantar-se das ondas que quebraõ,
faz queimar os olhos, e as folhas tenras. Em
huma palavra, o nimio calor do Sol ser
nocivo no seu transporte, assim como
muita sombra, e se deve ter o cuidado de
regar com agua doce huma vez cada dia.

Estas prevençóes e cautelas na condu
çaõ da Pipereira, aliàs rispida, e agres
te neste clima, proprio da sua producçaõ,
e que se naõ tem com ella o maior cuida
do, saõ as que momentaneamente occorre
raõ, para se haver com as plantas tenras,
e vergontas, recentemente semeadas, no cui
dado possivel do seu transporte da viagem,
ficando ao arbitrio, de quem as levar, o pre
venir alguns outros contingentes, pois
chegada a outros climas, que tenhaõ ana
logia com o de Goa, será infallivel a sua
fertilidade.

DES-

DESCRIPÇAÕ BREVE
DA
PIPEREIRA,
VULGO
PIMENTEIRA DA INDIA.

A Pipereira he huma trepadeira ou enlaçadeira, cujo pé, de casca parda, chegará á grossura quasi de hum palmo de diametro, quando contar muitos annos; mas que ordinariamente he de duas pollegadas, pouco mais, ou menos: espalha tambem a sua ramagem por varinhas pardas, mas verdes, e delgadas na sua extremidade.

Sóbe por arvores altas, como saõ as Arequeiras, Palmeiras, Mangueiras, Jaqueiras, e outras silvestres, cobrindo-as da verdura da sua folhagem, e saõ copadas até vinte ou trinta covados de altura; e ellas as fazem quasi estereis.

As varas, que se enterraõ por sementeira, ao pé daquellas arvores, ou de qualquer

pa-

parede, brotaõ olhos novos, que depois se vem a prolongar tambem em varas, e se lhe deve procurar no principio, que tenhaõ algum genero de arrimo para as raizes, com que se pegaõ, ou atando-as com qualquer cordel delgado; ou applicando-se-lhe alguma bosta de vacca, ou terra lodosa, para que as mesmas raizes mais seguramente possaõ prender-se; posto que sem esta prevençaõ, per si mesma sóbe esta trepadeira, e busca a sua direcçaõ.

Mas succede que a sua ramagem se estende algumas vezes pelo chaõ, e ficaõ as suas varas mais grossas; que as que trepaõ, e naõ produzem o graõ da Pimenta em abundancia, assim como tambem nas paredes: ou quasi que produzem muito poucos: o que naõ succede, quando se firmaõ nas arvores: talvez pelo succo nutritivo, que dellas attrahem mais abundante, mais homogenio, e mais proprio que o da terra: ou seja por qualquer outro motivo.

A varinha delgada da Pipereira de espaço em espaço, de distancia quasi de meio

meio palmo, contém os nós, donde sahe a sua folha, e as pequenas, e delgadas raizes, que firmaõ a Trepadeira no chaõ, ou pelos lugares, por onde sóbe. Procuraõ-se destas varas, que contenhaõ dos seus nós quatro ou sinco, com as mais vigorosas raizes, e estas saõ, as que se devem enterrar; ficando o resto da sua vara á discriçaõ pelo comprimento de dous ou tres palmos, com os seus nós, e folhas fóra da terra. Este he o methodo de plantar a Pipereira geralmente nestas paragens, pois, por se naõ acharem as plantinhas nascidas do graõ, em quantidade sufficienté para huma grande plantaçaõ, se persuadio o vulgo, de que o seu graõ semeado naõ nascia; e procurou, pelo enterro das varas, o seu corrente modo de plantar: como já se disse.

As folhas da Pipereira, que sahem do nó da sua vara huma por huma, saõ do tamanho quasi da palma da maõ, maiores, e menores: de figura redonda na base, oblongas, e pontiagudas na extremidade; em fórma de coraçaõ, ou de ponta de ferro

de

de lança, saõ de hum verde escuro po
cima, mais lividas, e claras por baixo
duras, lisas, hum pouco lustrosas, e
com sinco radios fibrosos, que, sahindo
do centro do seu pé, terminaõ para a
ponta: pendidas para baixo: aromaticas,
e cheirosas, como a propria Pimenta, quando
se quebraõ, ou se amassaõ entre os dedos: e
se lhes attribuem virtudes medicinaes em pa-
rallelo com as outras hervas, que a respeito
dos seus fructos, gozaõ de huma igual appli-
caçaõ. A Pimenta, que tem hum gos-
to aromatico ardente, he resolutiva, ros-
sada, e applicada nos tumores dos de-
cubitos das faces: retundente nas escalda-
duras de agua fervente na pelle queima-
da: a agua das folhas cozidas para gargaris-
mos nas inflammações da garganta, e das
gengivas inchadas: e para outras medici-
nas, as quaes saõ fóra do objecto do pre-
sente papel.

Os lugares dos nós da Pipereira, e
do lançamento das suas folhas, saõ faceis de
se quebrar á maõ, e de se dividirem as hastes;
o que senaõ poderia fazer sem corte no seu

talo, que he de hum caniço rijo, e coberto de hum genero de filamento fibroso na sua casca exterior.

A estaçaõ das primeiras chuvas, que principiaõ em Junho, e deixaõ a terra humida, e fresca, he a mais propria para as sementes da Pipereira poderem brotar os seus nóvos olhos, sem falta.

O clima de Goa, que fica na altura do póllo de quinze gráos e trinta minutos da parte Setemtrional, onde o Inverno principia em Junho, e acaba em Novembro, contribue com grande vantagem para a nova plantaçaõ da Pipereira; fazendo firmar a sua vegetaçaõ nestes quasi seis mezes de chuvas. Por este meio se evita a rega taõ necessaria, que na estaçaõ das calmas, em Abril, e Maio, se naõ póde poupar; pois a terra arida e secca faz que se malogrem os novos olhos, que naõ forem regados.

Em tres ou quatro annos, depois da sua plantaçaõ, conforme o vigor e dispoçaõ da Pipereira, e da terra, dá o fructo a Pimenta sem flor, em huma delgadis-

si-

ſima haſte, que ſe póde chamar eſpiga, que depois vai engroſſando, e chega a comprimento de duas, ou tres pollegadas; cuberta por cima de miudiſſimos granitos com hum pontinho preeminente, e ſuperior; os quaes todos naõ creſcem com igualdade, nem ficaõ maduros juntamente, e muitos naõ chegaõ a creſcer por estereis, como ſaõ. Eſtes grãos ſaõ verdes no principio, depois amarellos; e ultimamente vermelhos, e pretos quando ſeccos com a pelle enrugada, que he liſa, e branda, quando nova, e cobre o graõ duro que contém a ſua ſubſtancia acre, e aromatica. Eſtando o graõ maduro, alguns paſſarinhos da familia dos granivoros o devoraõ, pelo goſto doce, que tem a ſua casca, ou pelicula exterior. Deſpido o graõ deſta pelicula, reſta o granito duro liſo, e pardo claro, e lhe chamaõ entaõ, Pimenta branca; reputada pela melhor, por ſer limpa da caſca inutil, e ter maior valor no uſo do commercio.

O graõ bem maduro, colhido da Trepadeira, ſemeado logo em terra vermelha,

bar-

barrenta, e naõ de areia, e regado, nasce infallivelmente; o que naõ succede com o graõ do uso commum dos Droguistas, e do commercio, por ser colhido tenro, e sem a sua perfeita maturaçaõ. O mesmo se observa com o graõ do Café.

Quando o graõ da Pimenta na sua espiga mostra que tem a côr vermelha, ou amarella, tirante a vermelho, pois todo o graõ da Pimenta naõ amadurece a hum tempo, se faz a colheita, e se a deixasse á discriçaõ, nem hum só graõ se apanharia.

Nas terras do Sul do Sunda, e outras, onde a Pimenta he taõ superabundante, que dá carregações para náos da Europa, se admiraõ espaçosas alamedas, ou bellos passeios, nos quaes pelos lados se achaõ arvores altas, cobertas de Pipereiras, e para naõ esperdiçarem o graõ, que cahe no chaõ, costumaõ barrallo com a bosta de vacca, onde, com facilidade apanhaõ tudo, o que se acha nelle.

He o modo mais trivial de fazer a colheita da Pimenta pôr escadas de bambú, al-

altas, e arrimadas, em contrapofiçaõ, na extremidade fuperior elevada; por onde fe fóbe, para naõ tocar, e maltratar as varas, e a efpiga da Pipereira, colhendo-fe, huma por huma, á maõ, e mettendo-as em ceftinhos ou canaftréis, feitos de bambú de boca eftreita, que levaõ atados na cintura.

Nos troncos, eftendidos pelo travez, coftumaõ com cordas de cairo, firmadas nelles, dependurarem-fe por ellas, e colherem tambem toda a efpiga, a que fe póde chegar com o braço eftendido: repetindo-fe, e mudando-fe efta manobra de efpaço em efpaço, para que a Trepadeira naõ feja varejada, ou desfalcada de feus raminhos; o que lhe feria nocivo.

Em terra de areia naõ nafce a Pipereira em Goa; mas fim na barrenta, lodofa, vermelha, ou efcura avermelhada, como bolo armenio, que he a ordinaria defte Paiz. Em Goa, Bardez, Salcete, Pondá, Canacona, e outras terras circumvizinhas nafce, e produz a Pimenta, mas fe reputa pela melhor, por mais aromaticá, e maciffa a que vem do Bragaré, Talicheira, Calecut,

e

outros lugares do Sul. Pelas terras do Nor-
de Goa, como em Vingurlá, Rarim, e
tras diſtantes de Goa de dous ou tres dias
caminho; já mais produz a Pimenta, aſ-
n como nas terras dos Gates, em Bom-
im, Diu, Damaõ, Surrate, e outras do
nte de Goa.

EXTRACTO I.

Sobre a Pipereira aromatica m
culina e feminina, a que h
Indios chamaõ *Lada*; out
Molanga. (*Mantissa arom*
ca Cap. VII. pag. 180.) P
GUILHERME PISO.

TEndo já tratado do Girofeiro
gado, e da Canelleira girofe, até aqui
conhecidas, passo agora a tratar da P
reira, que em todas as partes, e em t
os tempos naõ só naõ tem sido ignor
mas ainda tem sido admittida no uso
miliar de todos. Esta naõ he privativ
certo lugar, como saõ as Canelleiras, M
cadeiras, Girofeiros: tambem naõ nas
espontaneamente, ou de per si, mas f
maõ-se com ellas granjearias, e sement
ras, cultivando-se, menos certa casta,
he bravia, baixa, e amargosa. Em alg

lugares apenas sobra da cultura alguma porçaõ, que se possa exportar; porque toda se consome no uso dos seus habitadores; em outros porém, como em Malaca, Java, e Sumatra, esta Pipereira aromatica chega a hum ponto de viço tal, que se exporta delles para todo o mundo. Ora ainda que aos vizinhos de melhor caracter o seu uso, ou o dos aromas seja menor, que o nosso, todavia nenhuma iguaria se reputa entre elles saudavel, e engraçada, bem que seja a mais appetecida, nem ainda os temperos, se acaso naõ levaõ, ou envolvem comsigo certa porçaõ de Pimentas. E esta opiniaõ he taõ crescida entre elles, que todos aquelles que os tem communicado, affirmaõ que he muito maior a quantidade de Pimentas, que elles gastaõ, que quanta se consomme em toda a Europa. A' vista disto, deixando as diversas castas destas Pipereiras, que tambem nascem nas Indias Occidentaes (das quaes já fallei no meu Tratado da sua Historia Natural) tratarei taõ sómente neste Capitulo da Pipereira aromatica masculina e femi-

bina ; que nascem commummente na India Oriental.

Nesta se costumaõ semear junto ao mar, e perto das raizes das arvores, especialmente aquella, que chamaõ *Faufel*; e tambem pondo junto a ella varas, com as quaes se possaõ enlaçar á maneira de vides. A' sua grandeza se faz do tamanho, ou da arvore, ou da vara, com que a empaõ, e com a qual se enlaçaõ. Quando envelhecem, e se adubaõ com algum estrume, ou ainda com cinzas, passaõ a maior altura, que as suas empas, ou páos, em que se restribraõ; e da mesma sorte que as vinhas do Norte (LUPULUS *Salictarius*) naõ tendo maior altura, a que subaõ, se revolvem para baixo. A planta he sarmentosa, nodosa, branda, e de tal sorte flexivel, que, naõ encontrando na sua evoluçaõ outra qualquer planta, ou empa, na qual se enlace, e trepe, se poem de rojo, e alastra pela terra, do mesmo modo que a vinha do Norte, ou os legumes, conhecidos pelo nome da Turquia. Tendo sido semeada em hum terreno fertil,

don-

dentro de hum anno, póde dar o ſeu fructo em muita abundancia, ſe a terra for menos boa, fructificará mais tarde: porém á proporçaõ do ſeu creſcimento todos os annos ſe irá fazendo cada vez mais fertil, conformando-ſe porém com a maior, ou menor bondade do terreno, em que for ſemeada. Crava-ſe na terra, mediante a ſua raiz fibroſa principal, além de outras da meſma natureza pequenas, e brandas; mas ſem ter a ſemelhança, que Dioſcorides affirma, com as raizes do Costo *Arabigo*. Nos lugares, em que fórmaõ nós, lhe rebentaõ folhas com hum tal jogo, que parece ſer hum brinco da Natureza. Os peciolos, ou ſobpés, que as prendem aos ramos, tambem ſarmentoſos, ſaõ algum tanto compridos; e as folhas tem a figura ou a meſma formatura, que o das folhas da Hera. Naõ faltaráõ alguns, que as queiraõ fazer ſemelhantes a hum coraçaõ. Pelo meio tem hum nervo, que ſe divide em outras muitas feveras, ou fibras, as quaes, dirigindo-ſe para a ponta, neſta ſe dividem em duas. A ſua cor exterior he mais ver-

de,

de, a de dentro porém he de hum verde lavado. No ſeu fructo racemoſo imita ao das Groſelhas; porém o racemo he muito mais comprido, e muito mais abaſtecido de bagas, as quaes, em feiçaõ de eſpigas, ſe apegaõ ao cacho ſem terem pé algum. Eſtes cachos naõ tem, em quanto ao lugar da ſua producçaõ, regra alguma certa, ora vem nas pontas, ora pelo meio dos ramos, o que ſe poderá conhecer pelas Eſtampas, que aqui offereço. Donde vem que a diſtincçaõ de ſexos, que ſe lhe attribue, ſó tem voga entre os ſeus Cultivadores mais exactos, aos quaes foi, que agradou imputar-lhe eſta diverſidade, chamando a humas de machas, a outras de femeas.

As bagas, quando começaõ a apparecer, ſaõ verdoengas, mas logo que chegaõ á ſua ſazaõ, ou a eſtar de vez, ſe voltaõ em negras. A ſazaõ, em que amadurecem, he pelos mezes do eſtio, iſto he, de Dezembro, e Janeiro. Recolhem-ſe ao depois de maduras, e ſe poem ao Sol. Ao depois de ſeccas apparecem engrovinhadas, e com a

caſ-

rſca denegrida. Se neſte tempo, e antes
e as affoalharem, as houverem d'eſtonar,
u tirar a caſca, ſe voltaráõ na celebre Pi-
nenta branca, e liſa, a qual, aſſim como
goza de hum maior pico, ou acrimonia,
do meſmo modo creſce tambem em valor,
e preço; pois fica ſendo muito mais agra-
davel ao paladar. Eſte he o motivo; por-
que ſómente della ſe ſervem nas uxarias
dos grandes, e opulentos Aſiaticos, pa-
ra ſubſtituir as vezes, ou falta, do Sal
quando muito. Eſta deſcaſcaçaõ ſe faz taõ
ſómente, quando a Pimenta eſtá muito
bem madura, ao depois de ſe ter mace-
rada, ou infundida em agua do mar. Me-
diante eſta infuſaõ a caſca denegrida ſe
empola, e ſe abre, e com toda a facilida-
de o graõ encerrado dentro ſe tira com
toda a ſua alvura, e ſem perda de tempo
ſe faz ſeccar. Ora, ſe as Nações foſſem ſof-
fredoras do trabalho, teriamos tanta Pi-
menta branca, ou alva, quanta temos da
preta, ou denegrida. O facto deſta prepa-
raçaõ, e deſcaſcaçaõ, ſendo até aqui igno-
rado por nós, tem motivado o julgarmos
por

por huma efpecie diverfa a Pimenta bran
ca da Pimenta negra ; ainda que , fendo
mefma , fó a fua madureza , e o eftar pri
vada da cafca negra , e engrovinhada ,
tenhaõ feito acreditar por tal. Ainda ago
ra , fó porque no-la introduzem nos feus
proprios ramos , acompanhada de algumas
relações de pouca monta , fem hum maior
exame , e fó ; porque as vemos efcritas,
perfuadimos aos outros os mefmos fenti-
mentos , que elles , que efcrevêraõ , naõ
víraõ , mas ouvíraõ , ou leraõ. E naõ he
ifto o mefmo , que aconteceo a Theophraf-
to , a Diofcorides , e a Plinio , que o imi-
tou ? Mas os Arabes naõ tem a efte ref-
peito efcufa alguma , por naõ haver razaõ,
pela qual , podendo elles , o naõ foubeffem.
Naõ póde haver maior fendice , do que ef-
tribar-fe em erros nos factos de Hiftoria
Natural , fó porque faõ antigos , quando
com qualquer deligencia , ainda mediana ,
fe póde vir no feu verdadeiro conhecimen-
to. Mas efta loucura certamente fóbe ao
feu mais alto ponto , quando fem os de-
vidos exames pertendem efcrever a feu
ref-

respeito, e dizem que o viraõ: assim seria, mas se o viraõ, foi com olhos de gralhas.

Naõ só (a final) as bagas, que propriamente chamaõ Pimentas, mas tambem toda a planta he dotada de huma qualidade ignea, ou urente. Por quanto as folhas verdes, os sarmentos, e a raiz, sendo mastigados, queimaõ totalmente a lingoa, e garganta; movem a saliva da mesma maneira, que o fazem a raiz do Piretro, e a do Costo. Nada tenho que accrescentar, ao que outros tem escrito a respeito das faculdades, e qualidades da Pimenta, do seu uso, e abuso.

EX-

EXTRACTO II.

Sobre a Pimenta negra (*Black pepper*) *Medical Botany.*

A Raiz he perenne: os talos saõ redondos, lisos, nodosos, empolados em cada nó, delgados, arramados, trepadores, ou enlaçadores, e lastradores de oito até doze pés de comprimento. As folhas ovadas, inteiras, lisas, de sete nervos, de huma cor verde denegrida ou escura, situadas em os nós dos ramos sobre peciolos fórtes á imitaçaõ de bainhas. As flores pequenas, brancas, produzidas nas pontas dos ramos em espigas. O seu calis, e corolla naõ saõ regulares. Carece tambem de filamentos. As Antheras saõ duas, e redondas, postas em opposiçaõ na base do germe. Este he ovado, e tem sobre si tres estigmas grosseiros, os quaes, como os estames de filamento, assim tambem carecem de estylos. O fructo he huma baga singella, uni-

univalve, ou de huma ſó pórta, e que ſó tem huma unica ſemente, redonda.

Eſta eſpecie de Pipereira naſce per ſi, ou eſpontaneamente nas Indias Orientaes, mas naõ póde chegar á ſua mais alta perfeiçaõ, ſem ſer ajudada pelo beneficio da cultura. Cultiva-ſe com muito proveito em Malaca, Java, e com particularidade em Sumatra: e deſtas Ilhas ſaõ, que ſe exportaõ para todas as partes do mundo, em que ſe tem eſtabelecido o ſeu regular commercio.

Conforme M. Marſden, a terra eſcolhida, para ſe formar huma granjearia deſtas Pipereiras, deve primeiramente ſer marcada em quadrados de ſeis pés de diſtancia entre as plantas, das quaes cada repartiçaõ deve conter hum milheiro ordinariamente. O trabalho, que ſe ſegue ao depois deſte, he o de as plantar junto a certas plantas, que até ſervem como de eſtacas ás cepas das Pipereiras, e ſe cortaõ de arvores, que tem o nome de *Chinkareen*, que creſcem com muita preſteza. Quando os chinkareens já contaõ alguns

me-

mezes de plantados, ſe lhe deixa ſó a haſte, que ſe julga creſcer mais direita, e perpendicular, e todas as outras ſe lhe decepaõ. Eſta, tendo avançado duas braças de altura, ſe julga para o intento ſufficientemente alta: e ſe lhe decota o topo. Em cada chinkareen ſe plantaõ duas cepas de Pipereiras á roda, torcendo-as como a eſtaca, e tendo paſſado tres annos do ſeu creſcimento (em cujo tempo avançaõ oito, ou doze pés de altura) ſe decotaõ tres pés a cima da flor da terra, e deſatadas da eſtaca ficaõ inclinadas para a terra de huma maneira tal, que a extremidade ſuperior, ou ponta de cima ſe vem a voltar em raiz. Eſta operaçaõ dá hum novo vigor ás plantas, e as obriga a dar copioſos fructos na eſtaçaõ ſeguinte. O fructo, produzido em eſpigas compridas, gaſta quatro, ou ſinco mezes para chegar ao ponto da ſua perfeita madureza. As bagas ao principio ſaõ verdes, voltaõ-ſe de huma cor avermelhada, luzidia, quando ſe achaõ perfeitamente maduras, e a naõ ſerem apanhadas, eſtando de vez, naõ aturaõ na planta: por-

que

que cahíraõ em breve tempo. Como o todo do cacho naõ amadurece de pancada, se devem deixar parte das bagas a esperar pelas ultimas, ou mais tardias. Os Sumatranos consequentemente arrancaõ os cachos, logo que qualquer das bagas amadurece, e as poem a seccar estendidas, e espalhadas sobre esteiras, ou sobre a terra. Pela desecçaçaõ se fazem denegridas, e mais ou menos engrovinhadas, segundo o ponto da madureza, a que chegáraõ. Daqui saõ levadas debaixo do nome de Pimenta negra (*Piper nigrum*).

A Pimenta branca he aquella, da qual, estando maduras as bagas, se tiraõ as cascas de fóra. A este fim se poem as bagas de infusaõ por quinze dias em agua, até que empollando a casca, que a cobre, haja de arrebentar. Ao depois disto se separaõ com facilidade, e se fazem seccar as Pimentas com todo o cuidado, expondo-as outra vez ao Sol. As Pimentas, que cahíraõ na terra, quasi maduras, deixaõ a sua casca de fóra, e se pagaõ, como huma especie de Pimenta branca, de huma ordem inferior.

A

A especie negra desta Especiaria, quente, e picante he a mais calida, e mais forte de todas. O seu uso he muito commum, assim na Medicina, como nas cozinhas. Faz huma muito grande differença das outras Especiarias em residir a sua qualidade pungente em certa substancia de natureza mais fixa, que se naõ despega com o calor da agua quente; e naõ, como as outras, em as partes volateis, e no oleo essencial. Esta substancia fixa provavelmente he a sua parte resinosa. Parece que a materia aromatico-cheirosa depende do oleo essencial. Este distillado cheira fortemente a Pimenta, mas tem mui pouca acrimonia: o cosimento porém, que resta, inspessado produz hum extracto muito pungente. A tintura feita em espirito rectificado he summamente quente, e fogosa; algumas gottas postas na bocca abrazaõ, como se fosse hum fogo.

Alguns imaginaõ ser menos quente ao systema, que os outros aromaticos, e o douto Gaubio affirma que elle achára que, tendo tomado em grandes doses, lhe naõ

aque-

aqueceta demasiadamente o estomago, nem augmentára a frequencia do seu pulso. O Doutor Cullen porém diz o contrario, que, tendo tomado, ainda em pequena quantidade, sempre sentíra calor: naõ só no estomago, mas em todo o corpo: e julga que o frequente uso, que Gaubio fazia della, era a causa, porque naõ experimentava estes effeitos.

Usa-se da Pimenta negra, como hum aromatico, e hum estimulante. Tem-se applicado proveitosamente em muitos casos de vertigens, e nas desordens paralyticas, e arthriticas. Dada em doses fortes, acode ás intermitentes: mas o seu uso nestas tem dado muitas provas de ter causado consequencias funestas.

EXTRACTO III.

Sobre a Pipereira negra (*Dictionaire universelle de commerce*) Por M. SAVARY.

O Piper negro, vulgarmente conhecido pelo nome de Pimenta da India, he huma Especiaria dotada de huma qualidade quente, e secca, que vem em grãos, e de que se servem para adubo dos comestiveis, ou iguarias. He hum fructo, muito conhecido na Europa pelo seu grande commercio, e consummo, que delle se faz, produzido por huma planta, que nasce, e se cultiva em diversos lugares das Indias Orientaes.

A Pipereira he huma planta franzina, e lastradora, ou trepadeira, e por este motivo os seus cultivadores tem cuidado de a plantar, junto de algumas grandes arvores, como saõ as Palmeiras do Areca,

e

e dos Coqueiros. As suas folhas saõ pare-
cidas ás de Hera na figura, mas pelo que
respeita á cor, saõ menos verdes, ou mais
amarelladas, tendo, além disso, hum chei-
ro forte, e hum gosto picante.

A Pimenta apparece em cachos á imita-
çaõ das nossas Groselhas; os grãos, de que
estes cachos saõ compostos, se apresentaõ
verdes no seu principio, e ao depois se
tornaõ vermelhos ao passo, que amadu-
recem, e finalmente negros, tendo-se pos-
to por algum tempo ao Sol, e desta sorte he
que no-la trazem.

Naõ se daõ duas especies, das quaes
huma seja branca, e outra negra; e pare-
ce que se deve ter esta opiniaõ, a pezar
do que diz M. Pomet na sua Historia das
Drogas, ao depois de se ter publicado a His-
toria das Indias Orientaes de M. Dellon,
famoso Medico Francez, Author da Histo-
ria da Inquisiçaõ de Goa. Diz positi-
vamente este sabio viajante, pela fé de
seus olhos, e de huma longa experiencia,
que toda a differença entre a Pimenta bran-
ca, e Pimenta negra, que se vê na Euro-

 pa,

pa, nasce, de que esta vem com a sua pel-
le, e aquella naõ, o que fazem, baten-
do-a, antes que ella esteja absolutamen-
te secca, ou estando secca, pondo-a de
molho por algum tempo.

Ainda que as Pipereiras hajaõ de nas-
cer em muitos lugares das Indias, nascem
com muito maior abundancia desde Raja-
por, até o cabo de Camorim, do que em
outro qualquer lugar. As da terra do Ma-
labar, isto he, desde o monte Eli, até a
extremidade meridional, saõ mais dimi-
nutas; porém produzem mais, e lá prin-
cipalmente he, que os Europeos fazem os
seus abastecimentos para as exportações da
Europa.

Parte da Pimenta, que se consomme em
França, he trazida por navios da Compa-
nhia Franceza de Indias; parte he com-
prada a Hollandezes, e Inglezes.

A Pimenta negra, que os Francezes ti-
raõ dos Inglezes, e dos Hollandezes, he de
tres sortes a Malabar, a Jamby, a Bilip-
tham: esta ultima he menos estimada na
Europa pela sua pequenhez, e aridez,

que

que, pelo contrario, lhe dá huma maior estimaçaõ entre os Indios, que só querem a menor, pela reputarem menos cálida.

Julgava-se que a Pimenta, esta Especiaria taõ necessaria, e de que se faz hum grande negocio em todas as partes do mundo, naõ sómente era originaria das Indias Orientaes, mas tambem que naõ era possivel de a transplantar, e de a fazer produzir em outra qualquer parte. O P. Labat foi o primeiro, que desabusou o publico deste erro, assegurando nas suas curiosas, e eruditas relações, que naõ era impossivel a sua transplantaçaõ, ou a transportaçaõ da sua cultura, e commercio para as Indias Occidentaes, particularmente para as Antilhas Francezas.

Esta opiniaõ, a qual só a authoridade do Padre fazia provavel, foi confirmada pela sua propria experiencia; pois elle mesmo certifica que as semeára, e que nasceraõ muito bem: que as suas brotas, quando elle voltára para a Europa, já ficavaõ em altura de mais de quatro pollegadas, porém que, naõ podendo tomar a Ame-

rica, como tinha esperado, naõ sabia o fim, que tiveraõ as suas plantas.

Como este sabio homem era mui zeloso do bem das Ilhas em particular, e do Reino em geral, pensou, que naõ devia esquecer esta observaçaõ em suas Memorias, pela esperança que tinha, de que poderia mover com ella a alguns habitantes das Ilhas a experimentar o mesmo. O Author deste Diccionario, copiando aqui esta noticia, quer entrar nas suas intençoẽs, imitando o seu zelo.

Ainda se daõ outras qualidades de Pimentas, de que fazem mençaõ os Especieiros, Droguistas, e Viajantes em suas Relaçoẽs, a saber: 1. A de Madagascar. 2. De Mascarenhas, ou de Bourbon. 3. Da China. 4. A Longa das Indias Orientaes. 5. Da America, e da Ethiopia 6. De Guiné, ou Pimenta. 7. De Jamaica. 8. De Thevet. 9. D'Africa.

I. Pimenteira de Madagascar.

DEsta tracta o Senhor Flacourt, e diz que em lingua *Madecasse* se chama *Lalé Vitsic*, que he branca, e lastra pela terra, planta, de que nasce: que a sua haste, e folhas tem o mesmo cheiro que o fructo, qual amadurece em Agosto, Setembro, e Outubro.

N. B. O Diccionario das Drogas de Pomet accrescenta: Que esta sórte de Pimentas vem ahi em tanta abundancia, que senaõ fosse a guerra, e houvesse nelle hum bom estabelecimento Francez, se poderiaõ todos os annos carregar dellas hum bom navio; porque as mattas por toda a parte, e em Manghabei estaõ cheias. He o cevo commum das rolas, e pombas. Por este motivo M. Pomet naõ assente a Piso, e, depois delle, a M. Charas, que negaõ haver esta qualidade de Pimentas, cuja opiniaõ abarca o Senhor Savary, como se vio a cima.

II.

II. Pipereira *Mascarenha*, ou *de Bourbon*.

ESta he a mesma, que vem da Ilha de Java, que se chama Cubeba, ou Pimenta rabuda. Em tudo he parecida á da Pipereira negra, menos em ter huma cauda, e em ser ella mais grossa. A planta, que a produz, tambem lastra, e o seu fructo se lhe situa em espiga. Precisa que se escolhaõ, as que forem grossas, bem nutridas; e que naõ tenhaõ ruga alguma.

NOTA.

As Cubebas, Pimenta rabuda, ou almiscarada (diz Pomet) saõ pequenos fructos taõ parecidos á Pimenta negra, que senaõ fosse a sua cauda, e o serem ellas alguma cousa mais pardas que a Pimenta, naõ haveria, quem as distinguisse. Este fructo nasce tambem de huma planta, que lastra, cujas folhas saõ alongadas, e estreitas, e junto a ellas nascem cachos carregados destes fructos, e que se prendem por pés muito curtos. Onde nascem per si abundante-

men-

mente, he em Java, Mascarenhas, e Bourbon. Devem-se escolher, quanto for possivel, as grossas, bem nutridas, e menos rugosas. As Cubebas tem algum uso na Medicina, pelo seu agradavel gosto, especialmente, quando se tem na bocca sem as mastigar. Quando usaõ dellas deste modo, saõ maravilhosas pelo effeito de fazerem hum halito agradavel; e para ajudarem a digestaõ.

III. Pipereira *da China.*

O P. le Comte descreve a Pipereira da China nas suas sabias, e agradaveis Memorias, attribuindo-lhe as mesmas propriedades, que possuem as das Indias. A arvore, que as produz, tem o tamanho das nossas Nogueiras. Seu fructo he da grandeza das nossas ervilhas, de côr parda, misturada de algumas listras vermelhas. Maduras se abrem de si mesmas, e fazem ver hum pequeno caroço negro, como azeviche. Ao depois de colhidas, se poem ao Sol, para se seccarem, e se lançaõ fóra os caróços, por serem de hum gosto muito fórte, e só

se

se lhe aproveita a casca. O cheiro destas arvores da Pimenta he taõ violento, que he preciso recolher-se a sua semente por turnos, ou repetidas vezes, pelo receio de que este lhe faça algum incómmodo.

N. B. A Pipereira, de que aqui trata M. SAVARY, certamente pertence a outro Genero, assim como, a 5. e 6., que pertence ao Genero dos Capsicos; a 7. e 8. a das Murteiras, a 9. ao Genero Amomo.

F I M.